

DEO OPTIMO MAXIMO
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

QUODLIBETARIIS DISPUTATIONIBUS mane discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis primâ mensis Martii, anno Domini M. DCC. LXXXI.

M. JOANNE-CAROLO DESESSARTZ, antiquo Decano, Regii Medicorum Collegii Lugdunensis Socio, Doctore Medico, Præside.

An senibus lac ovillum?

I.

AB indesinenti transpirationis effluvio, nec non à repetitâ sensibilium evacuationum deperditione, organica corporis humani compages, continuò destrueretur, ni ab alimentis, avolatæ renovarentur partes. In illâ inevitabili reparandi necessitate, nos ad escam dulci invitavit illecebrâ supremus entium artifex. Quos & quales suppeditavit ad usus, alimonias, provida generis humani parens, natura! Quanta fuit hominum sollicitudo, ut præscripto, simulque voluptati obtemperarent! Non longe à primis mundi sæculis, omni ob-

servantiâ colendam simplicitatem modò oblivioni dederunt. Nestoreos adhuc viderent annos, si gulæ minus dediti, duce naturâ, temperatum vitæ genus instituissent. Hæc ad delicias inventa, persida ciborum farrago, nisi æquo sapientis delectu moderata, multoties in perniciem ruit; innumera enim alimentorum series diversos edit effectus, pro vario circumstantiarum momento. Bona vel prava alimentorum qualitas a dote, quantitate, regione, tempestate, horâ, &c. diversis pendet; pariter, ætatis, sexûs, temperamenti, non spernanda ratio: apparet hinc quantâ opus sit sagacitate, ut hominibus, filo Medicinæ ductis, dædaleum hoc iter lustrare liceat: si validioribus etiam temperamentis frugali victu uti, bonum: quantò magis, si infirmâ laboraverint valetudine, si ob succos deperditos, languescant vires, si, ingravescente ætate, torpidæ sint fibræ, tunc convenienti vitæ genere indigent; tunc alimenta gravant, jam duces epulæ & deliciæ nocent. O miseri! non modicæ, medicæque mensæ dona despicite; & eas seligite dapes quæ facili elaboratione hunc pultaceum liquorem, chylum nempe producant, quæ succum nutritioni magis analogum contineant, & quarum, si libet esse saturum, saltèm saturum esse non pigeat. Si his indicationibus adimplendis quædam sufficiant alimenta, multiplici nomine iis longe præstat lac ovillum, ab emaciatis, tabidis, senibus, & pituitosis, ob balsamicam, roborantem & coctu facilem naturam, aliis longe anteponendum.

I I.

HOMO, Creatoris munificentiâ, super omne animantum genus affectavit imperium: ille immenso laboravit studio, ut suæ utilitati omnia arrogaret. Quidam existit liquor in unâquâque viviparâ, pabulum succi plenum ministrare dicatus. Hunc avide sibi vindicavit homo. Inter pecudes, vacca, equa, asina, capra & ovis humorem illius constitutioni homogeneum suppetierunt. Pretiosus ille liquor delicatæ fibrarum texturæ favet, & partium accretionem adaugere valet: ratio in promptu est: jam Lac, prælibatâ chylosis præparatione, novas elaborationes, facilesque subit in sanguine, quibus perfectiùs assimilantur nutritivæ partes: non solum suave illud alimentum infantibus, sed etiam hominibus in omni vitæ puncto prodesse comperitur: enim verò, si ineunte ætate, dum peragitur incrementum, magna sit succorum copiæ necessitas, ut acretioni suppeditetur materies; pabulum istud medicamentosum, idoneos machinæ æquilibrio succos, à fortiori subministrare potest eâ ætate quâ, constante, justâquè fibrarum elongatione, solæ reparandæ veniunt transpirationis avolationes: tanta lacti creditur energia, ut mille modis in re culinariâ adhibeatur. Partes illud constituentes, arte naturâve disjunctæ, escas admodum proficuas efficiunt: etiam perabunde nutrit, stomachum non gravat, absque labore in ultimos corporis mæandros pervenit, suavitatis quâ pollet virtute, muriaticos, acresque humores obtundit; si Lac generatim fere omnibus conducat temperamentis, partes quæ illud alimentum efformant, dotes etiam diversas habent, nutritioni plus minusve, admodum analogas: si lactis naturam perscruteris, ope microscopii, teste Lewenhœkio, videbis exiguissimos globulos, in latice pellucido natantes, crassitie, figurâque diversos, ad sphæricam approximantes, jam-jam sanguinis fabricam adipisci paratos: analysi verò chymicâ, ex partibus serosis, caseosis, butyrosis, salinisque constare reperies: ex diversâ harum partium combinatione vel divisione,

dosi que diversâ, temperamentorum varietati prodest. Regiones, tempestates, pascuorum situs & natura in diversis lactibus, essentiales producunt dissimilitudines, pars serosa calidioribus temperamentis proficua, vehementiorem sanguinis motum componit, fluiditatem ipsi conciliat, circulationi, hinc transpirationi opitulatur, alvum subducit, æstivo tempore potum præbet saluberrimum; debilioribus verò temperamentis, pituitosis, macilentis, senibus non æque proficua: pars butyrosa seu lactis flos, parti oleosæ sanguinis respondet, deperditas resarcit partes, rigidas emollit, acres mitigat, salinas obtundit, frigidioribus temperamentis, corporibus macie confectis, senibus palmarium alimentum, biliosis, calidis, nocivum: pars caseosa: fibrosæ sanguinis parti æmula, globulorum coadunationem, & partium juvat elasticitatem; cum ab omni cremore non expers sit, tantumper alit; dissoluto sanguini medetur, bilem temperat, sed, cùm tenuissima laboriosissime permeet colatoria, melancholicis, obstructis que visceribus perniciem infert. Sal lactis grato sapore & dulcedine saccharum proprie dictum longe superat, activitatem liquoribus inducit, intimiora penetrat secretoria, spissos & lentos humores dividit ac stimulat, obstructas reserat partes, putredinis incapax, liquorum infarctus delet: ex illa rudiori istius liquoris facultatum enarratione, haud difficilis, pro regione, tempestate, temperamentis, ætate, sexu, diversis, lactis specierum delectus.

I I I.

NATURAM & vires lactis in genere modò exposuimus, nunc de lacte ovillo differere in animo est; ex cognitione analyticâ hujus liquoris præstantiam & usus perpendere admodum facile erit: meticulosum illud animal cujus pelle ditescimus, etiam gulosæ hominum aviditati mactatur, & potum succidum subministrat; frigori, fami, infirmitatibus que nostris medetur. Lac ovillum gustu saporeque gratissimum, parvam admodum seri, magnam vero butyrosam & balsamicam quantitatem continet. Pars serosa eâ proportione parti butyrosæ respondet, ut una uni cùm septimâ parte unius, & multo sale essentiali seu saccharo lactis abundat. Hinc plurimis pollet dotibus, cùm acido non refertum sit, acescit difficillime. A melle & saccharo admixtis lac laboriosius acescere, quotidianâ comprobatur experientiâ; saccharum illud nativum partibus butyrosis commixtum, conducit iis in quibus acida & muriatica prædominatur saburra, astringit, corroborat, vires ventriculi suscitat, solidorum elaterem auget, motui fluidorum citatiori, plus quam caprinum lac, favet, digestionem reddit perfectiorem, partes nutritivas suppeditat copiosiores, maciei obstat & marcori medetur: apparet hinc quibus possit mederi morbis, sed à proposito nostro alienum.

I V.

EX illâ tam salutaris ovilli lactis notitiâ, cur in usum quotidianum apud Nostrates negligatur, non facile intelligere est; præsertim, cùm in regionibus meridionalibus vulgò usurpetur: nonne ex eo quod in his plagis benigniori solis aspectu recreatis, oves multò grandiores, tantam lactis copiam profundant, ut in butyrum convertatur, albedine conspicuum, & etiam caseos exquisitissimos producat, diversa que alimenta perquam jucunda, faciliori que nutritioni analoga offerat, & pergrate horum incolarum exornet mensas: etsi verò in nostris

regionibus, parcam lactis quantitaem emittant oves, pauca, si bona, non spernamus. Diversos diversa juvant; non omnibus temperamentis omnia conducunt. Res prius apta, nocet. In senibus & exhaustis quibus fere sors eadem, fibrarum elater debilitatur, secretiones non eâdem donantur activitate, liquores difficilem mancamque subeunt elaborationem, fibræ rigiditatem nocivam acquirunt, excretoria secretoriaque vasa fere obliterantur, jam jam balsamica sanguinis energia desideratur, aret sicca cutis, rigescunt que nervi, jam sensus hebetiores, jam auditus gustus que obtusiores: quo medio tantis succurere malis? Ovium ubera preme. Si modicam, saltem succulentam dabunt escam, quâ longævitatis senectutisque fomitem reperies.

V.

ATAVOS nostros, parco, sed salubri victu contentos, fere non laboriosam nec ærumnosam duxisse vitam fertur. Opulenti, velleribus cooperti, armentorum lactibus se sustentantes, regiones mellis lactis que rivulis irrigatas habitabant: vestigiis eorum insistentes, hunc euchymum liquorem confidenter epotemus. In lacte ovino, mellis balsamica, lactisque dulcis indoles, reperitur: hoc utendo victu, salutiferæ plantæ, selectæ, ovi oblatæ, possunt certe bonum addere bono; seligantur quæ, volente medico, ætati, temperamento conveniant; in lacte enim colorem, odorem, saporem, vim que primitivam alimentorum observaverunt Physiologi. Plura circa horum animalium vescendi modum dicere omittimus: nunc quid in adhibendo illius lactis usu pertimesceres? ne acesseret? Cùm lac ovinum, ut jam diximus, & ut experientiâ comprobare libet, admodum difficile acescat, extra omnis incommodi aleam positum est: extractum illum liquorem, in locis calidis, æstivo tempore, servatum per plures dies non acescere, nos propria edocuit experientia. Partes serosæ perpaucæ, in lacte ovino existentes, difficile à caseosis, butyrosis que separantur. Diceresne infantes lacte nutriri, ætate provectiores solidiori cibo indigere? Quamvis diversæ illæ ætates toto distent vitæ curriculo, multa tamen in iis similia observaveris. Hac duplici ætate, corporis mentis que vires imbecillæ, liquore nostro nutritivo ac balsamico refoveantur, suscitentur.

Ergò senibus lac ovillum.

Proponebat Parisiis, JOANNES-NICOLAUS CORVISART-DESMARETS, Remensis, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, A. R. S. H. 1781. AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Universit. & Facultatis Med. Typograph. 1781.